



Image: de g. à dr. : Alain Raymond (Steiner Mühle AG), Alexandre Bardet (IP-SUISSE), René Humbel (IP-SUISSE), Valérie Vincent (Steiner Mühle AG), Adrian Koller (Feldkost Food), Silvio Bossert (Feldkost Food), Michael Hein (Feldkost Food)

Interview avec

Valérie Vincent + Alain Raymond
Steiner Mühle AG

Hachis végétal Protaneo IP-SUISSE remporte le Promarca Explorer of the Year 2023 !

Le prix Promarca Explorer of the Year récompense l'innovation la plus révolutionnaire de l'année parmi les membres de l'association. Les innovations sont évaluées par un jury d'expertes et experts indépendants. Le produit « Hachis végétal Protaneo IP-SUISSE » a su convaincre et s'est hissé à la première place :

Toutes nos félicitations à Steiner Mühle AG pour le prix Promarca Explorer of the Year 2023 !

„ En nous mettant ensemble, nous avons réuni les forces de chacun, ce qui nous a permis par la suite de gagner en temps et efficacité. “

Avec Hachis végétal Protaneo IP-SUISSE, vous avez développé un produit qui peut être fabriqué entièrement en Suisse et ne nécessite pas

de chaîne du froid. C'est un projet complexe et une innovation réellement durable. Combien de temps avez-vous travaillé au développement de ce produit ?

Les premières discussions entre IP-SUISSE, Feldkost Food AG et Groupe Minoteries SA (Steiner Mühle AG) ont eu lieu en fin d'année 2021 mais chaque entreprise avait déjà travaillé le sujet avant. En nous mettant ensemble, nous avons réuni les forces de chacun, ce qui nous a permis par la suite de gagner en temps et efficacité.

La réunion des 3 entreprises fondatrices de Protaneo SA a permis d'aboutir à une filière 100% indigène, du champ à l'assiette : IP-SUISSE apporte ses compétences en matière de culture, Feldkost Food AG le savoir-faire pour développer les produits, tandis que Steiner Mühle AG fournit la structure opérationnelle.

**„ Une filière 100 % indigène,
du champ à l'assiette. “**

Qu'est-ce qui vous a inspiré pour créer une nouvelle chaîne de valeur ?

L'inspiration est venue tout d'abord du trend de la consommation des produits végétaux en Suisse. Malheureusement ceux-ci sont aujourd'hui souvent produits avec des matières premières importées. Nous avons donc eu l'idée de créer une nouvelle chaîne de valeur qui permette de valoriser notre agriculture avec un produit bon et sain.

„ L'inspiration est venue tout d'abord du trend de la consommation des produits végétaux en Suisse. “

Votre hachis végétal Protaneo IP-SUISSE est déjà disponible online et sera sur le marché dans les prochaines semaines. Quelles sont vos attentes pour ces prochains mois ?

Nous espérons que nos clients dans la gastronomie, l'industrie, mais aussi le commerce de détail misent sur ce produit 100 % Suisse malgré un prix plus élevé que ceux importés.

Chaque partenaire doit prendre certains risques pour garantir la pérennité de cette nouvelle filière. Afin de garantir sa viabilité, il est nécessaire que chaque acteur accepte de réduire sa marge pour ce produit de niche. Au final, cela permettra aussi de soutenir les agricultrices et agriculteurs IP-SUISSE qui s'engagent dans cette nouvelle culture durable.

„ Nous ne prétendons pas vouloir remplacer la viande locale mais souhaitons proposer une source de protéines alternative, durable et locale pour la population suisse. “



Il existe déjà de nombreux substituts à la viande ; en quoi votre innovation se distingue-t-elle de la concurrence ?

- 100 % Suisse du champ à l'assiette provenant d'agricultrices et agriculteurs IP-SUISSE.
- Sans soja et aucun additif et favorisant l'économie circulaire grâce à la valorisation de résidus d'extraction d'huiles végétales.
- Durabilité : Un des meilleurs produits de sa catégorie avec un faible impact environnemental et une note de ECO-SCORE® A+ (100/100).
- Réduction des déchets alimentaires grâce à une durée de consommation optimale et un stockage à température ambiante.

À votre avis, à quoi ressemblera le marché de la viande dans cinq ans ? Comment la tendance des substituts à la viande va-t-elle évoluer ?

Le marché évolue très vite. Nous ne prétendons pas vouloir remplacer la viande locale mais souhaitons proposer une source de protéines alternative, durable et locale pour la population suisse. Nous sommes convaincus que des produits comme Protaneo provenant de nos terres avec un faible impact environnemental auront un plus grand rôle à jouer par rapport à la viande cultivée ou aux importations de produits ultra-transformés.